



대동강맥주는 조선에서 인기있는 청량음료입니다. 평양시의 대동강맥주공장에서 생산하고 있는 대동강맥주는 환경오염이 전혀없는 조선의 대동강지하수와 천연보리를 주원료로 하고있어 소비자들의 건강장수에 도움이 될뿐아니라 제품의 품질과 위생성을 철저히 담보하는것으로 하여 국내에서 커다란 호평을 받고있습니다.

대동강맥주에는 비타민과 광물질성분들이 충분히 함유되어있으며 잔당함량이 낮아 당뇨병과 비만증 예방에도 좋은 작용을 하는 동시에 호프의 고유한 쓴맛물질은 리뇨를 촉진시킵니다.

대동강맥주는 그 맛과 향기로 하여 오늘 수도와 지방의 봉사망들에서 근로자들이 언제나 즐겨찾고 있습니다.

Taedonggang Beer is a much-favoured beverage in the Democratic People's Republic of Korea.

It is brewed at the Taedonggang Beer Brewery in Pyongyang, from natural barley and underground water of the Taedong River free from environmental pollution, and thus is helpful to promoting health and longevity of drinkers. Full satisfactory guarantee for the quality and sanitation of the beer have established its fame at home.

As it contains abundant vitamins and mineral elements with low content of sugar, it is efficacious for the prevention of diabetes and obesity. The bitter material peculiar to hops promotes urination.

The Taedonggang Beer is now gaining popularity for its unique taste and flavour and widely served at catering facilities throughout the country.

조선민주주의인민공화국 · 외국문출판사  
주체 106(2017)년

Foreign Languages Publishing House, DPR Korea  
Juche 106 (2017)

E-mail: flph@star-co.net.kp

1 - 783340



# Taedonggang Beer





# 대동강맥주

대동강맥주 1번은 100%보리길금을 이용한 맥주로서 길금향이 짙으며 쓴맛이 강한 맥주입니다.

대동강맥주 2번은 30%흰쌀을 이용한 기본 품종으로서 맛이 연하고 길금향과 호프향기의 맛이 풍부하면서도 거품성이 좋습니다.

대동강맥주 3번은 50%흰쌀을 이용하면서도 흰쌀과 길금의 고유한 맛을 부드럽게 결합시킨 맥주입니다.

대동강맥주 4번은 70%흰쌀을 이용하여 쓴맛을 낮추고 연한 맛을 살림으로써 알콜과 쓴맛에 예민한 소비자들의 호평을 받고 있습니다.

대동강맥주 5번은 100%흰쌀을 가지고 첨단 양조기술로 맥주맛을 내게 함으로써 맥주는 보리길금으로만 만든다고 생각하던 사람들의 상상을 뒤집어놓은 독특한 맥주입니다.

대동강흑맥주 6번은 특별히 만든 진한색 길금, 카라멜향길금에 흰쌀을 넣어 만든 질좋은 품종으로서 흑맥주에 풍부한 멜라노이딘성분은 뚜렷한 항산화작용으로 하여 로화방지에도 좋으며 커피향과 맛이 진하고 주정이 높습니다.

대동강흑맥주 7번은 색과 맛이 연하며 초콜레트향을 가진 흑맥주입니다.

Taedonggang beer №. 1, brewed purely from barley malt, has a strong smell of malt and strong bitterness.

Taedonggang beer №. 2, brewed from 30% of white rice, tastes mild and refreshing, and has a good head on, with pleasant aroma of malt and hops.

Taedonggang beer №. 3, brewed from 50% of white rice, combines the peculiar taste of white rice with the rich and mild taste of malt.

Taedonggang beer №. 4, brewed from 70% of white rice, has less bitterness and preserves mild taste. It wins good reputation among drinkers who are keenly sensitive to alcohol and bitter taste.

Taedonggang beer №. 5, though brewed purely from white rice, tastes the flavour of beer by applying a cutting-edge method of brewage. It is a very peculiar beer as it goes against the general opinion that beer should be usually brewed from barley malt.

Taedonggang black beer №. 6 is brewed from specially-made dark malt and caramel-scented malt, mingled with white rice. With rich component of melanoidin, it is good for retarding the aging for its clear effect of antioxidant. It has a strong flavour of coffee and a high content of alcohol.

Taedonggang black beer №. 7 smells chocolate, with light colour and mild taste.

**Taedonggang  
Beer**